

**Le langage alimentaire dans la musique congolaise. Cas de Brazzaville
(1991-2010)**

Food language in congolese music. The case of Brazzaville (1991-2010)

Armeline Izis NGANTSIO¹, Joseph ZIDI²

¹Université Marien N’Gouabi (Congo-Brazzaville),

²Université Marien N’Gouabi (Congo-Brazzaville)

<https://doi.org/10.55595/AINJZ>

Date de réception : 20/02/2022 **Date d’acceptation :** 18/05/2022 **Date de publication :** 30/07/2022

Résumé : Ce texte analyse l’évolution du mode d’alimentation à Brazzaville et le nouveau langage qui s’y attache. Il montre qu’au lendemain des événements sociopolitiques que cette ville a connus (1997-1998), la pauvreté a poussé cette dernière à faire le choix de l’alimentation de masse ou de rue, dans des restaurants de fortune. Cette consommation courante basée sur les produits congelés et carnés se décline sous plusieurs noms. En nous appuyons sur l’onomastique et l’hymnologie, ce travail explore les symboles et les ressentis des citadins. Pourtant, les codes de ce rapport social naturel avec les produits de consommation vont être chamboulés par la musique urbaine juvénile, le coupé-décalé, qui troque le lexique alimentaire pour exprimer le dépit, le désarroi et la marginalisation sociale. À travers une narration hachée et crue, il construit sur le non-dit et le non su, un imaginaire dans lequel certains noms des produits passent pour désigner des parties du corps ou des organes sensuels féminins et le plaisir que l’on peut en tirer.
Mots-clés : alimentation, Brazzaville, hymnologie, langage, onomastique.

Abstract: This text analyzes the evolution of the mode of food in Brazzaville and the new language which sticks to it. It shows that to the following day events sociopolitical that this city knew, poverty led the latter to make the choice of the food of mass or street, in restaurants of fortune. This current consumption based on the frozen and flesh-colored products is declined under several names. In we let us support on onomastics and hymnology, this work explores the symbols and felt townsmen that the music congolaise, Rumba, celebrates in a normal way. However, the codes of this natural social relationship with the products for human consumption will be chamboulé by the youthful urban music, half-compartment-shifted, which exchanges the food lexicon to express the spite, the distress and the social marginalisation. Through a chopped and believed narration, it builds on the unvoiced comment and not known, imaginary in which certain names of the products pass to indicate parts of the body or bodies phallic female and pleasure that one can draw.

Key words: food, Brazzaville, hymnology, language, onomastics

Auteur correspondant(e): Zidi Joseph, e-mail:

Introduction

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, dans sa quête d'une histoire totale, l'*École des Annales*² s'est penchée sur l'histoire des mentalités, en général, celle de l'alimentation, en particulier. L'accent fut mis sur l'approvisionnement qui n'assurait toujours pas une ration suffisante et les famines qui faisaient disparaître un grand nombre de personnes. Pour comprendre ces phénomènes, l'usage des instruments quantitatifs fut rendu nécessaire. Il a permis de grandes enquêtes collectives sur la vie matérielle et les comportements biologiques sur la consommation. Au début des années 1960, F. Braudel (1961, p. 545-574) publie un article intitulé : « Vie matérielle et comportements biologiques » qui symbolise cette ouverture du champ historique. Cet intérêt s'est progressivement déplacé de la composition des rations alimentaires vers les façons de manger et de cuisiner, du quantitatif vers le qualitatif. Dans son livre, *Civilisation matérielle et Capitalisme*, paru en 1967, il présente, non une synthèse, mais un essai pour voir ensemble tous ces spectacles, des nourritures aux ameublements, des techniques aux villes, pour délimiter ce qu'est et a été la vie matérielle. Il consacre de longs chapitres pour l'histoire des céréales, la façon dont ils marquent ou suivent les genres de vie, pour l'histoire de la viande (en Europe) et des poissons, pour les boissons et les stimulants de toutes sortes, les maisons et leurs meubles, pour l'histoire, ou plutôt la géographie historique, des techniques (où les transports tiennent ici la première place), pour les monnaies.

Le succès de l'histoire des « mentalités » a facilité cette ouverture, cet approfondissement et la réorientation des problématiques. Depuis, l'alimentation est réellement rentrée dans le champ de l'histoire. Elle a, de fait, cessé d'être le domaine privilégié de la sociologie, de l'anthropologie et de la biologie. Le mérite de cette démarche est d'avoir montré que l'alimentation est au cœur de grands problèmes contemporains de sociétés, ceux relatifs à la santé et à l'environnement, à la classification et à la différenciation sociale. Les travaux des sociologues (Durkheim, 1901 ; Mauss, 1955) auxquels s'adosse l'histoire conduisent à examiner le fait de manger dans *un réseau plus large de normes et de contraintes qui donnent à voir en miroir la structuration collective d'une société et ses transformations* (P. Cardon, T. Depecker et M. Plessz (2019, p.7). L'étude de l'alimentation en milieu urbain donne ainsi une interprétation des changements sociaux, une évaluation des modes de production et de l'action nutritionnelle d'une population. Le fait social, c'est-à-dire, les changements d'habitudes alimentaires, n'est plus seulement porteur de son passé, mais aussi de son futur. Parce que l'alimentation constitue un des aspects essentiels de la culture matérielle des peuples, elle est directement fonction des conditions socio-économiques de la vie de la société, dans l'espace et le temps.

Cet héritage assumé par « l'École historique de Brazzaville » donna lieu à une production qui intégra la vie matérielle des populations diverses. L'alimentation en tant que champ spécifique d'étude demeura, cependant, vague. Il faut attendre la thèse de D. Goumalengue (1994) pour mesurer la richesse, l'ampleur et la complexité d'un domaine au cœur des traditions et des identités des peuples du Congo. Le devenir contemporain, urbain, de cette alimentation traditionnelle est analysé par A. I. Ngantsio (2021). Ces deux

² L'École des Annales est un courant historique fondé par Lucien Febvre (1878-1956) et Marc Bloch (1886-1944). Grâce à son évolution, les Annales domineront pratiquement toute l'historiographie française du XX^e siècle. Elle succède à l'École méthodique de la *Revue historique* fondée en 1876 par Gabriel Monod.

travaux furent précédés par quelques monographies (A. Hombessa, 1976 ; P. Kouka, 1991 ; G. Kabikissa, 2000 ; Y. Berton Ofoueme, 2010 ; Georges Miembaon, 2014, etc.).

Dans cette perspective, ce travail se propose d'examiner les changements alimentaires intervenus à Brazzaville entre 1997 et 2010, c'est-à-dire du déclenchement des événements politico-militaires à la célébration du cinquantenaire de l'indépendance du Congo. Pourquoi cette période est-elle déterminante dans le changement des habitudes alimentaires à Brazzaville ? Quels sont les nouveaux modes de consommation ? Comment se construit le nouveau langage alimentaire ? En nous appuyant sur l'onomastique et l'hymnologie alimentaire, l'objectif est de comprendre comment le lexique urbain a façonné un imaginaire collectif qui traduit des réalités économiques et le ressenti social.

1 – L'alimentation et son évolution à Brazzaville

Depuis les temps préhistoriques, les peuples s'efforcent de maîtriser leur alimentation, en sélectionnant de nouvelles espèces comestibles et en domestiquant les animaux, mais aussi en codifiant la façon de produire, de les préparer et de les partager. L'histoire de l'alimentation est partie intégrante de l'histoire des mentalités, parce que le mangeur devient, en définitive, ce qu'il consomme, en intégrant les qualités biologiques, morales et symboliques des aliments. L'alimentation a, dans toutes les sociétés et à toutes les époques, une forte dimension de plaisir. Et ce, grâce à son goût, ses qualités organoleptiques ou sa texture. En mangeant, l'homme s'intègre dans un espace culturel et révèle plusieurs enjeux : « Il se forge une identité, manifeste son appartenance à un groupe ou au contraire s'en différencie » (L. Sirteix, S. Sarter, 2005, p. 30). Cette identité est multiple : clanique, ethnique, sociale, économique, religieuse et philosophique. Manger devient très vite un art qui influence les techniques de préparation, la constitution des mets, la recherche fine du goût, l'évolution de la vaisselle, l'importance de table et sa mise en place, l'hybridation, les échanges et l'intégration des produits d'autres cultures dans les cultures alimentaires locales, etc.

Depuis le contact avec l'Occident européen, jusqu'à la veille de l'indépendance du Congo, les changements amorcés par le système colonial ne se sont pas imposés avec le même rythme. La différence est nette entre les milieux urbains, lieux de brassage et d'échanges intenses, le miroir de la modernité, et les villages qui n'offrent pas tous les canaux de diffusion de la civilisation occidentale. Dans le domaine de l'alimentation, les habitudes n'avaient pas aussi véritablement changé. Deux raisons majeures peuvent justifier l'ambivalence constatée. Il s'agit du niveau d'éducation à l'occidentale qui permettait de comprendre et d'intégrer les nouveaux codes sociaux et les revenus financiers. En effet, le milieu urbain n'est plus celui de la cueillette ou du ramassage et des solidarités claniques réellement assumées. Tout ou presque s'achète. Malgré la scolarisation, les Brazzavillois avaient conservé leurs traditions sur le plan alimentaire. Il faut cependant constater une évolution nette. Bien que moins visibles que la santé et l'éducation, l'alimentation à l'occidentale est devenue un marqueur social. L'encadrement de jeunes filles par les sœurs religieuses, la présence de plus en plus visible des « boys » congolais dans les foyers des Occidentaux et l'émergence de la classe des « évolués » vont être de véritables canaux de diffusion de nouvelles normes sociales et d'un nouveau mode de vie à l'occidentale. On peut dès lors constater la présence accrue des produits importés dans l'alimentation des Congolais, le changement du rythme des

repas et l'appropriation de nouveaux instruments comme la vaisselle et la table qui imposent un art de vivre particulier.

Cette nouvelle culture alimentaire, naguère réservée à une élite, est désormais présente dans tous les milieux et classes sociales, au lendemain de l'indépendance du Congo. La liberté et l'ouverture au monde extérieur que suppose l'indépendance vont ainsi accélérer l'adoption d'une alimentation de plus en plus hybride. À l'évolution interne à chaque groupe ethnique s'ajoutent les échanges culinaires urbains et les apports occidentaux. Toute cette tendance était déjà observée avec la naissance des lieux de jouissance populaire, des bars et des associations communautaires (M. Phyllis, 2005, 185-191). La nouvelle médecine, la scolarisation de masse, la formation de jeunes filles aux métiers de la cuisine, l'émergence d'une classe des évolués, engendrent trois changements majeurs : le changement du rythme des repas, le changement de vaisselle et l'influence de la table.

1 – 1 - Le changement du rythme et la nature des repas

Le contact des peuples et des civilisations que suppose la colonisation n'a pas seulement engendré des conséquences politiques et économiques. Tous les domaines de la vie furent touchés. Les dynamiques socioculturelles qui s'enclenchent élargissent des échanges et donnent lieu à de nouvelles habitudes de consommation. De nouveaux produits intègrent le quotidien alimentaire des Brazzavillois au lendemain de la Première Guerre mondiale : le pain, le lait, le beurre, les conserves, les produits congelés, etc. Ces nouveaux aliments changent le rythme des repas.

De plus en plus, la journée commence par un moment particulier : le petit déjeuner. Celui-ci éclipse, au fil du temps, l'usage courant de manger le manioc le matin. Les enfants qui quittent le domicile parental tôt le matin ne sont plus soumis à ce rythme. Ils mangent à l'école, plutôt grignotent. S'ils le font à la maison, cela prend la forme d'un petit déjeuner. Ce type d'alimentation, légère, oblige les parents à donner à manger aux enfants, une fois revenus de l'école pour compenser, psychologiquement, les efforts intellectuels fournis. Ce repas s'intercale ainsi entre deux repas traditionnels en milieu africain : celui du matin et celui du soir. La spécificité du petit déjeuner aux yeux des familles pauvres ou modestes est qu'il engage de nouvelles dépenses supplémentaires du fait qu'il n'est possible, en général, qu'avec des produits étrangers, importés, plus chers.

Ce changement de rythme va avoir une influence considérable dans la gestion des ménages et son coût financier. On ne mange plus comme on le veut. De plus en plus, il faut respecter le rythme tel que le suggère le nouveau mode de vie, principalement en ville. Manger s'organise dès lors en trois moments spécifiques de la journée : le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Ceci est manifeste déjà au niveau des familles de la classe dite des « évolués ». La tendance va se poursuivre, puis devenir la norme. Manger le matin, dans l'entendement africain (manioc et nourriture), devient psychologiquement rébarbatif, au niveau de la jeunesse, beaucoup plus en phase avec le modèle occidental qu'avec les habitudes alimentaires anciennes, traditionnelles.

Par ailleurs, le choix de composition de la nourriture, la répétition de l'acte aux mêmes moments, chaque jour et la durée de l'action distinguent le repas des autres actes alimentaires : grignoter en regardant la télévision, picorer des fruits sauvages ou manger un sandwich en marchant ou en conduisant par exemple, ne constituent pas un repas même si ces actions peuvent apaiser la faim et participer au maintien de la vie.

1 - 2 - Le changement de la vaisselle

La vaisselle de table est un matériel qui a évolué avec le temps. Sa variété accompagne le changement de rythme de repas et la nature des mets. On voit ainsi rentrer dans le quotidien des ménages des assiettes cassables, en porcelaine, plus ou moins décorés, les différentes formes de verre de table, des fourchettes, des cuillères et les torchons. Elle remplit donc une fonction ostentatoire, et les invités sont priés, avant même le repas, d'en admirer la beauté. Lors d'un service de table, les personnes installées ont à leur disposition les tailloirs, pour les aliments solides, des écuelles, pour les soupes et les purées et les gobelets ou coupes, pour le vin et l'eau. Le couteau est l'instrument essentiel du mangeur noble. Quant à la fourchette, elle reste une exception. On l'utilise pour les fruits cuits consommés après le repas, pommes ou poires au vin ou encore pour manger des macaronis. Le courant d'occidentalisation avait touché la plupart des ménages congolais : marmites en fonte, cuvettes en émail, assiettes, bouteilles, dames-jeannes, verres, gobelets, cuillers en métal, etc., furent facilement adoptés par les femmes. S. Dianzinga (1998, p. 428) affirme à ce sujet qu'

avant l'arrivée des Blancs, on mangeait dans les écuelles en bois, des poteries. Au champ, on creusait un trou, on y plaçait des feuilles et c'est sur celles-ci qu'était servie la nourriture. Pour faire du feu, on frottait deux pierres, on approchait du duvet de palme qui s'embrasait progressivement et on le déposait ensuite dans le foyer. Les Blancs nous ont apporté des allumettes qu'il suffit de frotter pour avoir du feu. Avant, on préparait le manioc dans de grandes poteries. Lorsqu'elles étaient trop chargées, elles pouvaient se fendre. On perdrait alors toute l'eau qu'on était partie chercher loin, à la source ou à la rivière. Il fallait débarrasser les pains de manioc de la cendre et recommencer l'opération de cuisson. Quand la cuisinière retirait brutalement sa marmite en argile du feu, en la posant sur le sol, celle-ci pouvait se briser et toute la nourriture se répandait par terre. Avec les ustensiles de cuisine venus du pays des Blancs, il y a plus de sécurité. On peut les laver régulièrement et ils mettent plus de temps).

L'influence de la cuisine européenne dans la vie des Brazzavillois est très diverse. Celle-ci s'est accompagnée d'un changement de lexique et de langage, tant dans la désignation des mets ou des accessoires qui accompagnent et organisent leur consommation. Cette occidentalisation indéniable a gagné tous les milieux sociaux et s'est imposée comme une norme. Seulement, adhérer à ce type d'alimentation demande un accès aux produits que nombre de foyers ne peut se payer, ni maintenir le rythme sur une durée relativement longue. On mange « bien », quand cela est possible. Manger est ainsi directement lié aux finances. Et, au sortir des événements sociopolitiques de 1997-1999, les Congolais en général, les Brazzavillois en particulier, en étaient réduits à une alimentation de masse pour les familles ou une alimentation de rue pour les jeunes et les célibataires. Une nouvelle manière de s'alimenter voit progressivement le jour. Un nouveau langage aussi.

2 – Onomastique alimentaire à Brazzaville

La naissance et la croissance d'une ville, comme les événements socioculturels ou politiques qui s'y déroulent, ont souvent donné lieu à un langage particulier qui consiste, pour l'essentiel, à codifier, à annexer aux faits ou produits de petits noms. Ces noms traduisent des réalités sociales liées à un fait singulier, une tendance du moment où un événement international. Ce phénomène est fréquent dans le domaine de l'habillement des femmes. Régulièrement, les nouveaux pagnes sont dénommés en fonction des motifs,

du prix ou des conditions de distribution. Ainsi trouve-t-on des noms comme *miso ya pité*, *village molokai*, *c'est le moment...* Il en est de même pour les marques de voitures ou de vélos : cuisse de poulet, Benoît 16, Peugeot bébé, *nguma*, chairman ... L'alimentation n'a pas échappé à ce phénomène. En effet, au sortir des événements sociopolitiques que le Congo a connus, de nouvelles habitudes alimentaires se sont imposées. Celles-ci ont été accompagnées d'une terminologie urbaine qui rend compte de la psychologie collective et de nouvelles conditions de vie, marquées au début des années 2000 par une précarité générale. Aussi, pour satisfaire la demande de plus en plus forte de petits porte-monnaie, on assiste progressivement au découpage en plusieurs petits morceaux d'un pain de manioc, de la viande et du poulet. De même, la floraison des barbecues, le soir, autour des débits de boissons, l'émergence des restaurants de fortune (*malewa*) a donné lieu à une nouvelle terminologie.

Tous ces noms traduisent le caractère dynamique de la réalité urbaine avant de s'imposer à l'intérieur du pays. Si l'on doit les noms de pagnes aux femmes, le domaine de l'alimentation a été influencé par le langage des jeunes. Ainsi nous avons :

1. *Le béton*

La recherche constante du faible coût pour s'alimenter à Brazzaville a conduit au choix d'un nouveau type de « petit-déjeuner ». Le béton est un mélange fait des spaghettis et d'un type de haricot, couramment appelé *kao* (d'origine ouest-africaine) avec une légère sauce à base d'huile d'arachide, consommé avec ou sans pain. Il est vendu au coin des rues et dans les restaurants de fortune au prix de 100 ou 200 frs FCA. Certains jeunes l'appellent béton parce qu'il permet de résister de longues heures sans manger. Ce faisant, il règle la question de l'alimentation une bonne partie de la journée, surtout pour les jeunes qui exercent les métiers épuisants et le commerce ambulant.

1. *Ngamundélé*

Ce mot est composé de deux mots : le préfixe *nga* qui désigne la possession en langue téké et de *mundélé*, le Blanc. Ce terme signifie littéralement « ce qui appartient au blanc, ce qui relève des pratiques du blanc, à la manière du blanc ». *Nga-mundele*, c'est ce qui est fait par le Blanc. Il traduit, au départ, une pratique citadine européenne : le barbecue. Le *Ngamundélé* n'est autre que les portions de viande de veau, de cabri ou de joue de chèvres coupée en carré et que l'on passe à travers une tige pointue et qui sont ensuite cuites à l'étuvée. Aujourd'hui, on utilise les gésiers pour en faire des *Ngamundélé*, des brochettes.

Au fil des années, les Congolais se sont approprié cette façon de cuire la viande. Ce qui change, c'est le matériel utilisé. À défaut d'un barbecue de taille moyenne ou normale, les jeunes utilisent les tonneaux, ceci pour augmenter la quantité de brochettes. Cette notion de quantité est proportionnelle au nombre important de consommateurs. Celui-ci vient essentiellement des clients des bars et des buvettes. La pratique finit par gagner les marchés de nuit. En plus de la viande, on peut s'acheter des poissons à la braise.

2. *Tumbase*

Le terme *tumbase* vient du verbe (*ko*) *tumba*, en lingala, qui veut dire cuire au feu ou brûler. En terme culinaire, *tumbase* signifie grillade. Il désigne tout aliment, qu'il s'agisse du poisson, de la viande, etc. La cuisson des grillades exige l'utilisation d'un barbecue ou

d'un tonneau percé, surmonté d'un grillage. Le feu de bois ou de charbon reste la source énergétique la plus utilisée. Selon le mode de préparation, on distingue plusieurs types de grillades, parmi lesquelles nous pouvons citer : grillade à la braise, grillade à feu vif. Il convient de noter que l'usage des condiments occupe une bonne place dans l'assaisonnement des mets.

En effet, la consommation des *tumbase* est une pratique récente introduite par les sujets étrangers. Elle remonte vers les années 1960. La vente des *tumbase* était exercée par des sujets étrangers, Sénégalais et centrafricains (J. Ovouni, 2002, p. 23). Elle était peu développée pendant la décennie 1960-1970, mais rapportait tout de même un revenu assez substantiel à ses opérateurs. À partir des années 1980, la vente et la consommation des grillades commencent à prendre de l'ampleur. Cela est relatif aux difficultés économiques (notamment la mise en place des différents programmes d'ajustement structurel) que le pays traverse. Ce phénomène va encore s'accroître au sortir des événements militaires des années 1997-2000 et amène les nationaux à s'intéresser à cette activité. La chute du secteur bancaire, le licenciement du personnel des entreprises d'État et le coût de la vie vont justifier l'intervention des Congolais dans la vente et la consommation des *tumbase*.

Des points de vente prolifèrent partout : aux abords des bars-dancings, aux coins des rues, devant des parcelles, dans les marchés domaniaux et marchés de nuit des quartiers. En effet, la prolifération des lieux de vente des *tumbase* montre la place qu'elle occupe dans la consommation alimentaire des Brazzavillois. Les *tumbase* peuvent être : des cuisses de poulet, des ailes de dinde et de poulet, de gésiers (brochette), viande de bœuf (morceau), viande de mouton ou de cabri, queue de porc, peau de porc, viande de porc, poisson de mer, etc. on peut s'en procurer à partir de 250 frs CFA.

3. Les Coupés-coupés

Les « coupés-coupés » sont des grillades de viandes (poulet, porc, mouton), introduits par les sujets ouest-africains dans les habitudes alimentaires des Brazzavillois. Ces viandes sont coupées avec un couteau très tranchant en rondelles. D'où leur nom. Les consommateurs ont la possibilité d'acheter un ou plusieurs morceaux de ces produits en fonction de leur disponibilité financière. À cet effet, Y. B. Ofoueme (2018, p. 213.) précise que *pour une famille de six personnes, l'achat de coupés-coupés (de poulets importés ou de gésiers) et de douze morceaux de manioc pour une somme de 3200f permet de nourrir tout le monde.*

4. Le Tapis rouge

Encore appelé « tôle bac » à cause de sa longueur et de sa coloration, le « tapis rouge » désigne la peau du porc braisé. La plupart des jeunes consomment ce produit alimentaire hyper gras et dont l'excès de consommation peut avoir des conséquences sur la santé des consommateurs. Pourtant, il est très prisé des jeunes. Une raison de cet attrait, c'est le coût. Le tapis rouge se vend moins cher, en tout cas, moins que le coût d'un petit déjeuner à l'Occidental. Par petites portions, on peut acquérir ce produit à des prix accessibles à toutes les bourses. On l'appelle tapis rouge à cause de couleur que prennent les produits. Le mélange des ingrédients, à base de beaucoup de tomate de conserve, donne à ces produits une couleur rougeâtre. Le tapis rouge, c'est cette grosse partie de peau de cochon étalée sur des barbecues de fortune, des tonneaux troués dont le plateau est constitué d'un grillage résistant.

5. *Poissons des retraités*

Il s'agit là d'une appellation attribuée au poisson *mayanga*. Ce qualificatif de « poisson des retraités » est en rapport avec les difficultés financières auxquelles sont confrontés les retraités au Congo en général, ceux de Brazzaville en particulier. La paie des pensions des retraités jusqu'à une date récente était irrégulière. En effet, le *mayanga* est un poisson peu apprécié des Brazzavillois. C'est un type de poisson fumé, épais qui contient beaucoup d'arêtes. Les femmes au foyer l'évitent souvent à cause de cela pour ne pas mettre les enfants en danger. Sa quantité appréciable a donc fait l'affaire des retraités, capables de passer du temps à trier les nombreux arrêts. Sa consommation a pris de l'ampleur après les événements civils des années 1997. À Talangaï, dans le sixième arrondissement, au nord de Brazzaville, il était encore appelé, « *Werasson* »³, à cause de sa popularité.

6. *L'homme des masses*

C'est une appellation attribuée au poisson de mer chinchard appelé *moseka*. Il est aussi connu par le nom de *sansa bala* (élever, nourrir la progéniture), au sud de Brazzaville. Si, autrefois, le poisson chinchard a porté le nom de l'homme des masses, du fait de son faible coût, aujourd'hui, ce poisson perd ce qualificatif à cause de l'augmentation de son prix. Le poisson *moseka* intervient, en effet, dans l'alimentation de masse. Il est souvent grillé et servi à la brède ou aux légumes.

7. *Le nzenga*

Le mot *n'zenga* vient du verbe kongo *zenga* qui signifie couper. *N'zenga*, désigne ce qui est coupé. Ce phénomène est apparu avec la crise économique à répétition qu'a connue le pays. L'extrême fractionnement du manioc vendu dans la ville montre le niveau de pauvreté atteint par les ménages brazzavillois. En réalité, le manioc était toujours coupé en plusieurs petits morceaux lors d'un repas. Ce qui change, c'est le fait que l'on soit plus capable de vendre un manioc entier, il faut le découper pour permettre aux bourses faibles de pouvoir s'alimenter. Le manioc a toujours été vendu en entier, sinon de moitié. Il faut noter, à ce sujet, que dans la société kongo, presque exclusivement agricole, certains aliments n'étaient pas destinés à la vente : l'eau, les feuilles de manioc, les tubercules. Ils circulaient et rentraient dans le circuit de la consommation courante par le jeu de la solidarité et de la redistribution. Il était en effet interdit de jeter une nourriture et, partant, tout ce qui est consommable. Autrement dit, on ne pouvait pas laisser les feuilles de manioc fleurir (ce qui suppose le dépassement de délai, donc devenu impropre à la consommation), alors qu'on pouvait les partager à son entourage. Le *n'zenga*, au-delà, de sa dimension commerciale ou du niveau de vie de la population, révèle la perte des valeurs de la société kongo, obligée de s'adapter aux circonstances sociopolitiques plus contraignantes.

8. *Le Malewa*

C'est l'appellation attribuée aux restaurants de fortune. En effet, c'est un petit coin communément appelé *nganda*. La forte demande urbaine, un certain désœuvrement

³ C'est le nom d'un célèbre musicien de la République démocratique du Congo.

généralisé et surtout le poids du fardeau socio-économique quotidien, fait de ces endroits des lieux d'expression et de décompression indispensables pour le Brazzavillois. Ce terme vient de l'autre rive du fleuve Congo, Kinshasa. Il désigne un restaurant de fortune spécialisé dans l'alimentation de masse.

La restauration de rue constitue souvent, pour la famille défavorisée, un moyen de se nourrir à faible coût. Elle permet à la population urbaine d'accéder à des aliments que les contraintes de la vie urbaine ne lui permettent pas de préparer ou de consommer à domicile. Cette alimentation de rue est aujourd'hui consommée par une clientèle nombreuse et variée, se recrutant dans la plupart des catégories socioprofessionnelles de la ville de Brazzaville. Dans ces restaurants, on sert les plats nationaux à coût faible, surtout les plats de spaghetti cuits et servis avec un poisson frit ou cuisse de poulet avec une sauce blanche.

L'art culinaire brazzavillois foisonne pour s'identifier dans la diversité culturelle. Malgré les emprunts des habitudes alimentaires d'autres communautés, la cuisine brazzavilloise est l'une des plus diversifiées. Elle est un mélange de légumes frais, de volailles, de viandes, de poisson, de fruits de mer et d'ingrédients. Le manioc est l'aliment de base, le riz, l'igname et la banane sont aussi consommés pendant le repas. Le succès de certains produits et leur impact sur la sociologie des Brazzavillois ont été évoqués par les musiciens congolais.

4 - Hymnologie⁴ alimentaire à Brazzaville

Les réflexions sur la musique congolaise⁵ sont nombreuses. S. Bemba (1984) et S-E Mfumu Fylla (2006, 2008) ont retracé l'histoire de rumba congolaise de deux rives, depuis l'époque coloniale jusqu'aux premières années des indépendances. L'ouvrage de B. Boudimbou (2018) offre de nouvelles perspectives de compréhension de cette musique en dépassant la dimension historique des textes qui l'ont précédé. Celles-ci sont essentiellement revenues sur son histoire et son évolution. Elles montrent, dans leur diversité, une variété de thèmes, de styles, de genres et leurs influences internes et externes. Aux côtés de la musique moderne incarnée par la Rumba, on trouve la musique traditionnelle et la musique urbaine. Ces genres cohabitent et se mêlent parfois. Les musiciens, comme Jacques Loubelo⁶, Antoine Moundanda⁷ ont excellé dans ce mélange de genre, mettant en avant le style griot avec des instruments modernes. Nourri de plusieurs influences ces dernières décennies, le champ thématique de cette musique tourne souvent autour de l'amour, de l'argent et de la femme. Saisie comme une lecture

⁴ Le vocable hymnologie vient de deux mots grecs : *hymnos* et *logos*. Le premier se traduit par cantique, chant, poème d'invocation et d'adoration et le second par discours, science... L'hymnologie se définit comme étant l'art de créer et d'étudier les hymnes, les chants les poèmes d'invocation et d'adoration.

⁵ Musique congolaise est celle de deux rives du Congo, des deux capitales. Leur histoire est intimement liée. Cette musique est en constante évolution depuis près d'un siècle. Au centre de la musique congolaise, il y a la rumba qui occupe une place de premier plan, et devient même par son audience, la musique panafricaine. Elle a en outre influencé sur bien d'autres styles urbains. De Paul Kamba à Wendo Kolosoy, Esous et autres, plusieurs orchestres animent la scène musicale des deux Congo.

⁶ Jacques Loubelo est un artiste musicien congolais (Brazzaville), né en 1940 et mort en 2013. Il sensibilisait ses compatriotes à travers sa musique, aux valeurs fondamentales sur les questions de société. Il est le premier à chanter les morceaux en lari, sa langue maternelle, mais également en kibuba et en lingala, les deux langues nationales du Congo).

⁷ Antoine Moundanda, musicien congolais (Brazzaville) est né en 1928 à Kampala et mort en 2012 à Brazzaville. Il est connu pour avoir incorporé le Likemba (instrument de musique traditionnelle) dans la musique moderne.

des événements et phénomènes de la vie courante, la musique congolaise (dite profane) explore d'autres thèmes : l'histoire, la santé, la nature, le patriotisme, les antivaleurs, l'alimentation, entre autres. Le Festival panafricain de Musique⁸ a régulièrement montré les richesses qu'elle regorge tant du point de vue de son contenu que de son influence en Afrique et dans le monde.

Dans le répertoire fourni, on trouve beaucoup de chansons qui font référence à la nutrition. Dans ce domaine spécifique, on trouve des chansons bien explicites qui célèbrent certains mets populaires, celles qui évoquent la différence de classe sociale que symbolisent la nature et la qualité des aliments consommés, les conséquences du changement des habitudes alimentaires, les effets néfastes des conflits armés sur l'alimentation. Ces aspects sont analysés à travers quelques chansons. Celles-ci peuvent être classées en quatre catégories : la déprivation des coutumes alimentaires, la distinction de classe sociale, la célébration de certains mets, la perte des saveurs alimentaires du terroir.

Cette première approche de la Rumba s'oppose au regard d'un autre genre de musical, le coupé-décagé. En une décennie, l'alimentation est passée du goût au plaisir, un plaisir symbolique qui assimile certains produits au corps de la femme et le fantasme qu'il procure.

4.1. La déprivation des normes alimentaires

Les événements de 1997 n'ont pas manqué d'intérêt auprès des musiciens congolais. Certains ont fixé dans la mémoire collective les affres des obus, des maisons détruites et nombre d'immoralités, d'autres comme Hardos Massamba est revenu sur les pertes humaines, des proches inhumés sans tombeaux ni hommage. Les conséquences des pillages, organisés et généralisés et leur corolaire, le basculement de la population dans le dénuement total, a déverrouillé des principes et les interdits de mise en vente de certains produits de consommation courante. Dans ce contexte général de précarité, nombreux en sont venus à franchir les limites de certains prescrits au nom de la survie. Dans sa chanson intitulée *Yulé*, **Hardos Massamba** décrit les affres de la violence et aboutit à la conclusion évidente : la réalité sociale a forcé les gens à vendre l'eau et dépecer le manioc, quand la brède les tubercules de manioc le furent déjà des années avant :

*Mundjala wu kotela
Tueka muendo buna
Tu tekele na mamba,
Tu tekele na nzenga
Nsusu mosi, tu pangu tua tuingi ba didi yo*

Traduction

La crise sévit partout
Nous sommes sans repères
Nous vendons l'eau
Nous dépeçons le manioc
Un poulet est (désormais) consommé dans plusieurs familles

4.2. La distinction de classe sociale

⁸ Le festival panafricain de musique est né au milieu des années 1990. Il rassemble aussi bien des musiciens provenant du Continent africain que des stars locales, et propose une grande variété de styles de musique.

Dès la fin du premier quinquennat des années 1960, du fait du mauvais comportement des nouveaux dirigeants, le pays plonge dans une crise économique. La vie quotidienne des populations devient très précaire. Franklin Boukaka chante les méfaits de cette période. Il pointe d'un doigt accusateur le système en place (J. E. Goma Thethet, 2018, p. 773). Il lui reproche de s'empiffrer de viande de bœuf alors que le bas peuple ne se nourrit que de simples légumes (J. E. Goma Thethet, 2018, *ibid*). C'est autour de cette image qu'il a construit la chanson *Dia bikola* (manger les légumes).

Par cette chanson, Franklin Boukaka traduit la division de la société congolaise en deux classes distinctes. La division n'est pas liée aux rapports de production comme le proclament les dirigeants qui se prévalent du marxisme-léninisme, mais au mode de consommation de la population. Il y a d'abord la classe des consommateurs de viande. Il s'agit des riches dans lesquels se rangent les dirigeants et tous ceux dont les revenus permettent d'accéder aux produits d'importation. Il y a ensuite la classe des consommateurs de légumes, c'est-à-dire les couches sociales les plus défavorables (paysans, ouvriers et chômeurs). Leur pouvoir d'achat est si faible qu'ils comptent sur les bouts de doigts le nombre de fois où ils ont mangé la viande dans l'année. Ils se contentent des *bikola ou ndunda* (légumes). C'est en réalité le vécu quotidien de sa propre famille qui a inspiré à Franklin Boukaka cette composition⁹.

La chanson est constituée de trois phrases ; les deux premières sont répétées dans les trois grandes langues véhiculaires du pays, le lari, le kituba et le lingala, pour que la dénonciation faite soit entendue et comprise par tous.

Tala munua u dia ngombe (bis)
Wa meno wa yuku bikola
Ba mbanda yo leli !
Tala inua kedia ngombe (bis)
Ya munu madia ya yandi ndunda é
Ba mbanda yo leli!
Monoko ya ye se ya ngombe (bis)
Oyo ya ngai se ya ndunda
Ba mbanda yo leli !
Refrain
Regardez la bouche qui se nourrit de viande de bœuf
La mienne est habituée aux légumes¹⁰.

4.3. La célébration de certains produits

Quatre musiciens s'alignent sur cette thématique : Émile Oboa et Jacques Loubelo chantent le douceur de la chaire du crocodile. Le duo Zao et Antoine Moudanda quant à eux compare les différents poissons souvent consommés à Brazzaville avec le Moseka ou le chinchard dont ils apprécient la qualité agréable.

- Gando

Dans cette chanson l'auteur, Émile Oboa, fait l'éloge de la viande du crocodile. Pour lui, cette viande est très succulente et elle est bonne à manger avec du saka-saka (la brède). Son accompagnement idéal est le pain de manioc appelé *moungouelé* ou le *moussosso*.

⁹ Ibid.

¹⁰ Boukaka, 1971, « *Dia bikola* », album *Franklin Boukaka à Paris*, Paris, Sonodisc.

Lisolo nien, nien (2 fois)
Gando gnama na mayi ééééh (6 fois)
Attention !
Avec le moussombo, kiwo
Avec le mounbouélé, kiwo
Avec les mangudza, kiwo
Avec le moussombo, kiwo¹¹.

Traduction

Écoutons cette causerie
Chant :
Le crocodile est un animal aquatique
Suivez bien :
Avec le chikwangue,
le manioc ou le saka saka, c'est bon.

Dans la chanson qui suit, et qui porte sur le même aliment, la viande du crocodile, *ngando*, Jacques Loubelo indique que sa femme ne sait cuisiner qu'un seul plat, celui de la viande du *ngando*, qu'il affectionne particulièrement. Non seulement il vante les qualités culinaires de sa femme, il exhorte ceux qui l'écoutent de le consommer uniquement avec le *mounbouélé*. Cette chanson est aussi le prétexte pour citer les marchés de Brazzaville.

*Ngando*¹²

Mwasi na gai ayebi ko lamba ngando
Mwasi na gai ayebi ko lamba pondu te
Mwasi na gai ayebi ko lamba motu ya ntaba te
Mwasi na gai ayebi ko lamba duku-daka te
Mwasi na gai ayebi ko lamba mosiki-mbila te

Refrain

Mwasi na gai ayebi ko lamba ngando
Mwasi na gai soki alambi ngando
Mokua ya makasi te
Kende koluke langa munguele ya petepete
Kuna na zando ya Ouenzé
Mwasi na gai ayebi ko lamba ngai – ngai te
Mwasi na gai ayebi ko lamba soso te
Mwasi na gai ayebi ko lamba bitekuteku te

Traduction

Ma femme ne sait cuisiner
Ni le saka, ni la viande du cabri, ni le poisson
Elle ne sait pas non plus préparer
L'oseille, le poulet, le légume, les courges
Mais ma femme sait préparer
La viande du crocodile
Ma femme je l'aime beaucoup
Elle m'aime aussi

¹¹ Émile Oboa, *les Piroguiers du Congo*.

¹² Jacques Loubelo

Nous nous aimons bien
Vous ne savez pas
Ma femme a tellement maîtrisé l'art culinaire du crocodile
Qu'elle parvient à ramollir ses os
Va me chercher le manioc doux au marché de Ouenzé (ou de Kizito à Makélékélé).

La chanson suivante, celle de Zao et Jacques Loubelo, a trait au plat du poisson chinchard appelé localement *mosseka* ; un plat consommé journalièrement par un grand nombre de Congolais.

- ***Moseka***¹³

Cette chanson à quatre parties et un refrain. Dans la première, l'auteur présente le caractère nonchalant des femmes qui préfèrent manger dans la rue ce qu'elles n'acceptent pas de préparer dans leurs foyers. La deuxième partie par contre rappelle des condiments et aliments d'accompagnement dans la composition du repas du chinchard. La troisième quant à elle explique les modalités de préparation de ce poisson et les différentes catégories de personne qui l'adorent. Enfin dans la quatrième, l'auteur fait une comparaison sans équivoque du *moseka* avec d'autres poissons de mer comme le « *tshilondo* », le barbillon et les « *makouala* ». Le refrain insiste sur la qualité agréable de ce bon poisson.

Moseka eheee moseka
O ya monene
Moseka eheee moseka
O ya mutu ya mbese
Moseka eheee moseka
O ya mafuta
Moseka eheee moseka
2e partie
Soki o yebiko lamba te baninga oh
Loba na Male
Mama kende na zando o somba mbila
Oya ko lamba o mona elengi
Kamata oignon o tia na kati
Na biloko ya témoin na ndzugu o monaka
Tango moseka ebongaka na mosaka o kabola te
Surtout bango na pondu bazalaka camarade
Baboyaka eloko te ata na kwanga
Ata na mapa bazalaka camarade eee

Traduction

Moseka eeh, moseka,
Le gros, le bon, le meilleur poisson de mer à la tête pleine de graisse
Si vous ne savez pas cuisiner, les amis,
Dites donc à madame d'aller au marché acheter les noix de palme,
Le « moseka » et l'oseille...
Bien assaisonnés avec l'oignon et autre ingrédient
Vous aurez un bon repas du moseka à la mwambe
Il se prépare même avec le saka-saka

¹³ Zao et Antoine Moudanda

Les élèves, les militaires, les moniteurs et autres adorent bien ce poisson.

4.4. La perte des saveurs alimentaires du terroir

Dans la chanson intitulée *Qu'est-ce que c'est Antoine Moundanda*¹⁴ raconte l'histoire de son fils longtemps absent au pays et qui décide de rentrer. Ce retour attire la curiosité des voisins et amis qui espéraient voir l'amitié avec le père être récompensée. C'est, malheureusement, une vraie déception. L'enfant n'a fait qu'exhiber des diplômes accumulés lors de séjour en Europe. Visiblement, l'enfant s'était montré très éloigné de la sociologie congolaise qui, dans le cas précis, voudrait que l'on prévoie des présents pour la famille et les proches des parents. Cette perte des points de repère de sa tradition va être patente lorsqu'il s'est agi de passer à table. Le père constante avec émoi que son fils, par orgueil ou changement radical de régime alimentaire, a oublié même les menus de son enfance. L'auteur décrit la scène, en lari (une variante du kikongo) :

*Beto tu diaka mtoba,
Mwana wo ni beto katalaka
Mtoba yi wiri ni mfumbu tueka die
Ku bele muana ni me ka vutu yulaka mu lumputu e :
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Bu kue bia yuri tata, a yi ni ntoba tata ye wa kudila
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Bu kue bia yuri tata, a mbe zi ni mfumbu tata zi wa kudila
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Ka mueni ma yaka ba sidi mu ndonga,
Yo kani fromage ba meni zenga
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
A mama zoba dia muana (X2)
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?*

Traduction libre

Pendant que nous mangions la brède
Cet enfant nous observait
Après la brède, nous sommes passés au gnetum
D'un coup, l'enfant me posa une question en français :
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Pourquoi cette question
C'est avec la brède que nous t'avons élevé
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Pourquoi cette question
C'est avec le gnetum que nous t'avons élevé
En regardant les morceaux de manioc dans une assiette
Il a pensé aux morceaux de fromage
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?
Quel enfant si bête ! (X2)
Qu'est-ce que c'est, ça c'est quoi ça ?

L'évolution des habitudes alimentaires et la célébration de certains produits que restituent ces chansons (du genre musical Rumba) se font dans un langage clair, compréhensible d'emblée, qui désignent les produits en tant que tels. Cette sobriété

14

s'efface dans le coupé-décalé (J. F. Yékoka, D. Moukouamou, 2021) où les jeunes musiciens affinent le non-dit : la fonction elliptique. Dans cette musique urbaine, au langage souvent haché et désinvolte, certains produits de consommation sont détournés de leur usage habituel pour servir d'images et de sens qui célèbrent l'immoralité.

Ce qui caractérise le coupé-décalé, c'est le fait d'avoir cassé les codes et les normes qui structuraient la rumba et les autres genres de musique. Le goût prononcé du coupé-décalé pour le fantasme procède de la métaphorisation du sexe qui postule le primat du phallus (B. Kombo, 2021, p. 266-268). Le narratif qui construit les textes mis sur la subtilité de la langue et du langage pour attacher le non-dit et le non su au cœur des représentations tronquées du vrai comme phénomène social. La recherche constante et variée des images et leur confrontation symbolique visent, principalement, à détourner l'énoncé de son sens premier. Aussi, la psychanalyse de la société qu'opère ce genre musical comme moment de crise, affirmation d'une identité et élaboration du rapport à soi et à l'autre (S. U. Baral-Angui, 2021, 227-260) est une initiation, un travail constant de mise en cohérence de trois éléments structurants pour celui qui écoute : la langue, l'intention et le symbole. Le coupé-décalé exige donc un filtre interprétatif du langage ambiant. Son imaginaire, flamboyant, saignant et cru. Sans cet effort de dévoilement de l'impensé du discours, qui traduit une meilleure connaissance de l'environnement urbain immédiat, il est difficile de comprendre le complexe processus à travers lequel les produits de consommation, matériels, se transforment en instrument de théâtralisation du corps de la femme et le plaisir que l'on peut en tirer. Ainsi, dans beaucoup de chansons, le terme *nzenga* qui désigne les morceaux de manioc est troqué pour figurer le « derrière » des femmes. Selon qu'il est imposant ou aplati, on le compare à un pneu gonflé d'un véhicule (*mfumba we na muela*) ou non (*mfumba u lembolo na muela*). C'est cette ligne discursive qu'utilise le Staff Mawoulou dans la chanson intitulée *nzenga za nene* :

<i>Butu kuenda ku nord</i>	Lorsqu'on va au nord
<i>Butu kuenda ku sud</i>	Lorsqu'on va au sud
<i>Butu kuenda ku l'ouest</i>	Lorsqu'on va à l'ouest
<i>Président Pitchou yaya</i>	Président Pitchou, grand frère
<i>Nzenga za nene zo ni zawu</i>	Voici le derrière imposant
<i>(bonga wa dia)</i>	Sers-toi (prend plaisir)
<i>Mayaka ma nene mo ni mawu</i>	Voici les gros maniocs
<i>(bonga wa dia)</i>	Sers-toi (prend plaisir)
<i>Nzenga za la sœur zo ni zawu</i>	Voici les gros morceaux de manioc
<i>(bonga wa dia)</i>	Sers-toi (prend plaisir)
<i>Nzenga za tantine zo ni zawu 'e</i>	Voici l'imposant derrière de la tantine.
<i>(bonga wa dia)</i>	Sers-toi (prends plaisir).

Dans ce même registre, le DJ Cedro la Loi, dans la chanson *Wilki*, substitue l'image de la femme au poulet de la marque wilki. Ce poulet célèbre dans les marchés ont les cuisses pliées et l'anus visible. Cette image est utilisée pour matérialiser une femme couchée, prête à se livrer aux ébats sexuels. Cedro le thématise en ces termes :

<i>Sala nanu lokola wilki</i>	Fais comme le poulet wilki
<i>Fongola makolo, lokola wilki</i>	Ouvre tes jambes comme le poulet wilki
<i>Champi kilo yo fongola danse wilki</i>	Chami Kilo commence la danse ¹⁵ (dans la

¹⁵ Le verbe danser désigne l'acte de faire l'amour.

Jeannot les Sous-offs dans wilki
Maître Ndey danse wilki
Allez, zua position
Wilki, wilki ya (x2)

Position Monseigneur ou cheval) du
 poulet wilki
 Jeannot les Sous-offs dans wilki
 Maître Ndey danse la danse wilki
 Allez, prend la position Monseigneur.
 Wilki, wilki ya (x2)

Le coupé-décalé travaille dans un espace socioculturel désarticulé dans lequel le défoulement et l'insouciance deviennent synonymes de liberté, de liberté d'expression, d'une génération sacrifiée qui se bat pour exister, pour se construire une identité spécifique. Le procès inaudible fait à cette rhétorique n'a, en réalité, pour accusé que la société elle-même qui n'est plus un modèle et un rêve capable de susciter des vocations plus nobles. Cette vente aux enchères du corps de la femme, du corps social (en réalité), ressemble, dans l'imaginaire du coupé-décalé, à la vente ambulante, à l'exposition à ciel ouvert aux coins de rue, dans les milieux insalubres, des produits de consommation de masse à bas prix qui ont longtemps perdu leurs valeurs nutritives. Une dévalorisation de ce que la population consomme, et donc d'elle-même. Cette musique urbaine juvénile une équation socio-économique dont les fondements sont d'abord politiques.

Conclusion

Les événements sociopolitiques que la ville de Brazzaville a connus ont eu un impact considérable dans plusieurs domaines de la vie. Aux pertes humaines et immobilières s'est ajoutée l'épineuse question du pouvoir d'achat dans un contexte marqué par la destruction massive des emplois et l'effondrement des commerces. L'état de pauvreté dans lequel se trouve la majorité de la population urbaine bouscule les équilibres sociaux et le mode d'alimentation. On assiste alors à une consommation de plus en plus importante des produits congelés. Au-delà de leur diversité, ceux-ci donnent lieu à un lexique, un langage qui, pour l'essentiel, traduit le niveau du pouvoir d'achat et la psychologie ambiante. Cette onomastique gustative brazzavilloise des années 1990-2000 existait déjà, sous un autre lexique (*kangela ngai, ngamoudélé*), dans l'hymnologie alimentaire portée par la Rumba congolaise. La célébration de certains produits et mets qui fait son originalité, la distinction des classes sociales qu'elle opère, la perte des saveurs du terroir qu'elle révèle tranche avec le nouveau narratif haché et cru qu'imprime un autre genre musical : le coupé-décalé. Entre le non-dit et le non su, cette musique urbaine juvénile déconstruit l'imaginaire du rapport naturel aux produits de consommation pour donner à ces derniers un corps symbolique incarné par la femme, exposé, dévoilé et dépouillé de toute dignité. Elle est ainsi comparée au tapis rouge, coupé-coupé, l'homme des masses, étalé aux coins des rues à ciel ouvert, à la portée de petites bourses. Ainsi, certains produits de consommation sont assimilés à des parties, des organes phalliques féminins et la manière d'en tirer plus de plaisir. C'est le cas du *nzenga* et du poulet *wilki*.

En somme, cette période de crise a tout appauvri : la qualité des aliments, la valeur de la femme, la déconstruction de l'imaginaire social fondé sur la morale, l'éthique et le bien-être. L'onomastique et l'hymnologie alimentaire nous ont permis de cerner le contexte d'émergence et les enjeux culturels, sociaux et politiques de ce discours insurrectionnel et identitaire.

Références bibliographiques

1 – Sources écrites

Baral-Angui Stévio Ulrich, 2021, « Rapport à soi, rapport à l'autre dans les sociétés urbaines africaines : psychanalyser le coupé-décalé », Yékoka Jean Félix et Moukouamou Mouendo Dieudonné, 2021, *Le coupé-décalé en République du Congo. Esthétique des trajectoires différenciées*, Paris, L'Harmattan, p. 227-260.

Bemba sylvain, 1984, *Cinquante ans de musique du Congo-Zaïre*, Paris, Présence Africaine.

Berton Ofoueme Yolande, 2010, « Les mutations de la culture alimentaire des Kongo en République du Congo », Marie Jeanne Kouloumbou et David Mavouangui : *Valeurs Kongo- Spécificité et universalité*, Paris, L'Harmattan, p. 233-246.

Boudimbou Bienvenu, 2016, *La parole de l'autre dans la rumba congolaise*, Brazzaville, Éditions Hemar.

Boukaka Franklin, « Dia bikola », *Album Franklin Boukaka à Paris*, 1999 KP&P Sonodisc

Dianzinga Scholastique, 1998, *Les femmes congolaises du début de la colonisation à 1960*, Université de Pau et des pays de l'Adour, Faculté des Lettres, Langues et Sciences Humaines.

Fernand Braudel, 1961, « Vie matérielle et comportements biologiques », *Annales. Histoire, Sciences sociales*, n°3, mai - juin, Paris, p. 545-574.

----- 1967, *Civilisation matérielle et Capitalisme*, Paris, Arman Colin, 463 p.

Philippe Cardon, Thomas Depecker et Marie Plessz, 2019, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin.

Goma Thethet Joachin Emmanuel, 2018, « Le dépit politique africain des années 1960-1970 dans le discours musical de Franklin Boukaka », Virginie Wanyaka Bonguen Oyongmen, Edith-Mireille Tegna et Ndeige-Laure Ngo Nlend (éds), *Le Cameroun, l'Afrique et le Monde (XX^e-XXI^e siècles) : Des historiens racontent. Mélanges en hommage à M. le Professeur Daniel Abwa*, Presses de l'UL, p. 757-779.

Goumalengue David, 1994, *Alimentation et rapport à l'environnement. Évolution historique chez les Kwenzo (Pomo) de la Sangha du Congo 18^e-20^e siècles*, Thèse de 3^e cycle, Paris, Université de Panthéon-Sorbonne, 444 p.

Hombessa Antoine, 1976, « La séquence du manioc », *Cahiers Congolais d'Anthropologie et d'Histoire*, n°1, Brazzaville, Université de Brazzaville, p. 45-62.

Martin Phyllis M, 2005, *Les loisirs et la société à Brazzaville pendant l'ère coloniale*, Paris, Karthala.

Mfumu Fylla Saint-Eudes, 2006, *La musique congolaise du XX^e*, Brazzaville, Beau D Pro.

----- 2008, *Œuvres intemporelles de la musique congolaise (1949-1959)*, Beau D Pro.

Miembraon Georges, 2014, « Alimentation et société teke (Congo) de 1882 à 1960 », *Cahiers Congolais d'Anthropologie et d'Histoire*, n°16, Brazzaville, p. 127-142.

Moukouamou Mouendo Dieudonné, 2021, « Les représentations de la société dans le coupé-décalé congolais », Yékoka Jean Félix et Moukouamou Mouendo Dieudonné,

2021, *Le coupé-décalé en République du Congo. Esthétique des trajectoires différenciées*, Paris, L'Harmattan, p. 113-137.

Ngantsio Armeline Izis, 2021, *L'alimentation en milieu urbain : cas de Brazzaville de 1880 à 2000*, Thèse de doctorat unique, Brazzaville, Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines, Université Marien Ngouabi.

Ovouni Justin, 2002, *La vente des grillades à Brazzaville : Cas de l'arrondissement 6 Talangaï*, Mémoire de CAPES, Département des Sciences Humaines, École Normale Supérieure, Université Marien Ngouabi.

Sirteix Lucie, Sarter Samira, 2005, « Qu'est-ce qu'un aliment ? », Gérard Ghernil, *Nourrir 9 milliards d'hommes*, adpf, ministère des Affaires étrangères, Paris, France, p. 30.

Yékoka Jean Félix et Moukouamou Mouendo Dieudonné, 2021, *Le coupé-décalé en République du Congo. Esthétique des trajectoires différenciées*, Paris, L'Harmattan.

2 – Sources discographiques

Loubelo Jacques, 1999, « Dia bikola », *Album Franklin à Paris*, KP&P Sonodisc

Massamba Hardos, 2010, « Mu kanda nsona », *L'Afrique qui pleure tous les jours*, Monde des Artistes, Musique du monde

Moundanda Antoine, 1982, « Qu'est-ce que c'est », disque 33 tours MI/04, Label Minica

Oboa Emile, 2016, Chorale Sainte-Anne, *Les piroguiers du Congo*